



# Ressources vivrières et plantes de cueillette d'hier et d'aujourd'hui

Annette Hladik, Claude Marcel Hladik

## ► To cite this version:

Annette Hladik, Claude Marcel Hladik. Ressources vivrières et plantes de cueillette d'hier et d'aujourd'hui. J.-M. Hombert & L. Perrois (dir.). Cœur d'Afrique. Gorilles, cannibales et Pygmées dans le Gabon de Paul Du Chaillu, Paris: CNRS Editions, pp.196-203, 2007. hal-00283382v2

**HAL Id: hal-00283382**

**<https://hal.science/hal-00283382v2>**

Submitted on 30 Dec 2010

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## Ressources vivrières et plantes de cueillette d'hier et d'aujourd'hui

Annette Hladik et Claude Marcel Hladik

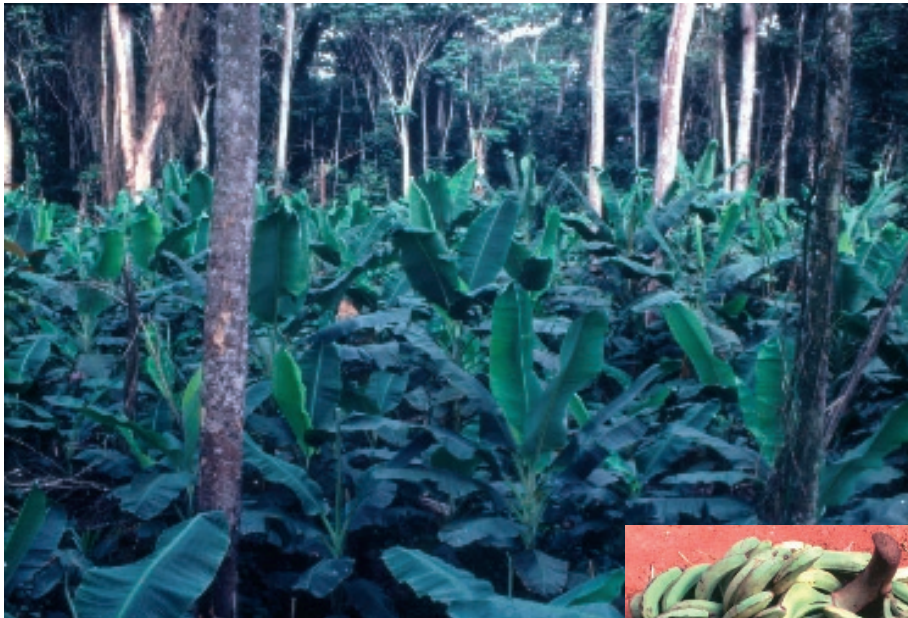
Dès le début de son premier voyage sur la côte et dans le nord-ouest du Gabon, Du Chaillu a eu l'occasion d'observer quelles étaient les plantes cultivées introduites pour l'alimentation, les animaux domestiques et ce qu'étaient les ressources du milieu naturel à usage alimentaire. Parmi les ressources alimentaires que procurent les milieux naturels traversés au cours de ce périple, alors que les espèces animales — qu'elles soient ou non considérées comme gibier — sont particulièrement bien documentées, les nombreux végétaux qui produisent fruits, graines et tubercules sont plus rarement décrits avec la même précision. Cependant, les noms vernaculaires, la description des parties consommées et des modes de préparation nous permettent de reconnaître quelques plantes.

### Plantes vivrières introduites en Afrique

Les plantes cultivées en tant que ressources vivrières sont, pour certaines d'entre elles, originaires d'Amérique tropicale, notamment le manioc (*Manihot utilissima*), la patate douce (*Ipomoea batatas*), l'arachide (*Arachis hypogea*) et le maïs (*Zea mais*). Leur introduction sur le continent africain remonte généralement aux premiers grands voyages intercontinentaux du XVI<sup>ème</sup> siècle. Le bananier est arrivé d'Asie à une date très antérieure, importé par les marchands arabes sur les côtes orientales de l'Afrique dès le VI<sup>ème</sup> siècle (et probablement beaucoup plus tôt, d'après des traces détectées par des archéologues). Il s'agit de la banane-légume (ou plantain, *Musa paradisiaca*), toujours consommée cuite, soit pilée après avoir été bouillie, soit grillée. La banane douce, consommée actuellement, surtout par les enfants, n'est jamais mentionnée par Du Chaillu. En revanche, il cite souvent la canne à sucre (*Saccharum officinarum*), d'origine mélanésienne, dont le jus sucré est très apprécié. C'est d'ailleurs pour lui une façon de repérer les traces des gorilles qui en sont particulièrement friands et viennent faire des ravages dans les plantations.

Il existe une grande différence quant aux espèces choisies par les divers groupes ethniques pour constituer l'essentiel de leurs plantations, en fonction de leur alimentation de base. Le manioc est beaucoup plus fréquent sur la côte habitée par les Mpongwe, les Mbenga, les Oroungou et les Nkomi, tandis que les bananiers sont davantage caractéristiques des plantations de l'intérieur des terres, aussi bien celles des Fang, dans les forêts du nord-ouest que celles des Ashira, des Apingi et des Mitsogo observés par Du Chaillu dans le centre-sud, en remontant la rivière Ngounié et en s'enfonçant vers l'est.

Les plantations de bananiers (plantains) sont apparues à Du Chaillu comme particulièrement productives : “ il n’y a pas de céréale qui puisse produire autant de ressources alimentaires dans le même espace de temps ”, nous fait-il remarquer à propos d’une vaste plantation de la région d’Olenda comprenant 30.000 bananiers de plusieurs variétés. Pour chaque variété, la maturité des fruits est plus ou moins précoce (variant de 6 à 18 mois après la transplantation), chaque pied produisant environ 6 rejets dont la moitié est éliminée pour garder toute la vigueur de la plante-mère. Un siècle plus tard, nous mêmes avons dénombré 19 variétés de bananes plantains dans une plantation de moins d’un hectare insérée dans le même bloc forestier. Ce mélange variétal permet à la fois d’étaler le cycle de production et de réduire le risque des ravages par les parasites. Mais il ne réduit pas le risque de destruction par les éléphants qui étaient alors nombreux ; ainsi Du Chaillu nous parle-t-il d’une disette qui sévit dans un village par suite de la destruction des plantations par les éléphants.



Plantation de bananiers-plantains comportant 19 variétés en mélange, dans une parcelle de forêt récemment défrichée.



Les trois régimes de bananes-plantains correspondent à trois variétés produisant selon une périodicité différente (*Kpongbo*, *Gbaya*, *Boulé*). Le plus gros des régimes (*Kpongbo*) pèse 32 kg.

En fait, la remarquable productivité du bananier plantain qui a frappé Du Chaillu est une caractéristique des sols riches forestiers de première défriche. Mais, comme il le souligne, les villageois ne cultivent pas la même parcelle deux fois de suite. Sur les sols appauvris — comme il le sont actuellement, lorsque les parcelles sont réutilisées plusieurs fois de suite — ou sur les sables littoraux à faible teneur en humus, ce sont les tubercules du manioc, plante peu exigeante dont le rendement surprenant a été mis à profit dès son introduction en Afrique, qui procurent la nourriture de base. L’introduction en Afrique de cette plante d’origine américaine remonte au moins à 1611 (elle fut alors observée au Congo) mais la farine de manioc était chargée, dès 1580, sur les navires faisant la tra-

versée du Brésil au Congo. Sa diffusion dans l'Ancien Monde fut relativement lente. Si la culture du manioc apparaît déjà très courante du temps de Du Chaillu, tout au moins sur la côte, elle a été, par la suite, imposée par le développement de la colonisation dans les régions forestières, afin de faciliter l'approvisionnement des travailleurs envoyés en forêt pour la récolte du caoutchouc (le latex d'arbres et de lianes de la famille des apocynacées). La culture du manioc se serait ainsi généralisée vers la fin du XIX<sup>ème</sup> et au cours de la première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle.

Le manioc peut constituer une réserve alimentaire " sur pied ", car la plante reste vigoureuse pendant trois ans et ses tubercules peuvent être ramassés progressivement. Ces tubercules ne craignent pas (ou peu) les animaux ravageurs car ils renferment des composés cyanurés toxiques pour les rongeurs et autres mammifères. Bien qu'il existe des variétés dépourvues de composés cyanurés (le manioc doux), ce sont ces formes toxiques qui sont essentiellement cultivées en Afrique ; d'ailleurs Du Chaillu ne mentionne jamais le manioc doux. Il décrit la façon de détoxiquer les tubercules qui doivent séjourner dans une eau plus ou moins courante pendant trois à quatre jours pour en éliminer le principe toxique. Le tubercule ainsi traité est cuit " pendant une journée ", puis mis à sécher et fumé. Ce type de préparation qui se pratique encore de nos jours permet d'obtenir un produit qui se conserve et dont on peut faire diverses préparations, dont une farine qui, jetée dans l'eau bouillante permet d'obtenir une pâte immédiatement consommable pour accompagner les viandes ou les légumes en sauce. Le bâton de manioc constitué de pâte cuite, fraîchement roulée dans une feuille, est une autre forme de préparation, également décrite, mais il ne se conserve que quelques jours. Enfin la feuille du manioc, cuite sous forme de brède, était également consommée comme elle l'est encore actuellement, après une longue préparation.



Le manioc (*Manihot utilissima*), dont les tubercules constituent la nourriture de base de certaines populations d'Afrique tropicale, est une plante qui a été importée d'Amérique il y a plusieurs siècles



Il existe aussi d'autres plantes cultivées introduites en Afrique, notamment dans les jardins des missionnaires, qui produisent des fruits délicieux comme la mangue, la papaye, l'ananas (que Du Chaillu pense avoir vu pousser à l'état sauvage) ainsi que les agrumes, dont la culture ne semblait pas encore fréquente à l'intérieur des terres.

### Plantes vivrières indigènes

Les plantes indigènes constituent néanmoins des ressources essentielles, en particulier le palmier à huile (*Elaeis guineensis*) qui existe en peuplements naturels sur les côtes occidentales de l'Afrique et qui a fait l'objet, à partir de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, de mise en culture dans de vastes plantations. Le cocotier (*Cocos nucifera*) reste exclusivement le long des côtes, par exemple sur l'île de Corisco, où la matière grasse extraite des noix de coco pourrait remplacer celle des fruits du palmier à huile. En effet Du Chaillu a remarqué que l'huile de palme n'était pas utilisée en dépit de l'abondance des palmiers *Elaeis* sur cette île.

Les graines du palmier à huile sont logées dans une coque résistante, et, après cassage, on peut extraire une huile blanche qui sert actuellement aux soins de la peau. Pour Du Chaillu, qui mentionne aussi un usage cosmétique, cette huile est consommée au même titre que celle extraite de la pulpe du fruit. Il détaille le traitement de la pulpe de ces fruits par des méthodes qui se pratiquent encore actuellement, impliquant l'extraction, après broyage, des fruits ébouillantés, d'une sauce huileuse de couleur orangée. Cette sauce riche en vitamine A est encore actuellement un important élément du régime alimentaire des populations forestières. De même, la méthode actuelle d'extraction appliquée à plus grande échelle, avec un presseur artisanal, permet de fabriquer l'huile de palme destinée à la vente, ce que Du chaillu avait suggéré comme une solution d'avenir.



La « sauce graine » extraite de la pulpe des fruits du palmier à huile (*Elaeis guineensis*), sert à la réalisation de délicieux plats cuisinés, pour accompagner les viandes, les brèdes, les bananes plantains ou les tubercules de manioc ou d'ignames.

La sauce préparée à partir de la pulpe du fruit de ce palmier (dite actuellement “ sauce graine ”) permet de cuisiner les viandes, les poissons ou même les feuilles-légumes (celles du manioc ou de nombreuses autres plantes). Dans les régions où le palmier à huile est disponible en abondance, comme dans tout le Fernan Vaz ou plus loin vers l’est, chez les Ashira, ses fruits apportent la composante lipidique indispensable au régime alimentaire. Dans d’autres régions, ce sont les arachides (nommées improprement “ pistaches ”) dont il le découvre de grandes plantations chez les Mitsogo, qui servent à faire cette sauce du plat principal. Ces mets en sauce sont consommés soit avec des tubercules de manioc, soit avec des bananes plantains, considérés par Du Chaillu comme “ équivalents à du pain ”. Avant l’introduction de ces deux espèces, les ignames étaient les seuls aliments glucidiques de base disponibles pour les populations forestières d’Afrique, en dehors des grosses graines riches en amidon de quelques espèces.

Les ignames sont des plantes lianescentes du genre *Dioscorea* produisant des tubercules comestibles dont il existe, en Afrique, de nombreuses espèces indigènes, aussi bien en forêt que dans les milieux ouverts. Cependant, les ignames souvent offertes à Du Chaillu dans les villages qu’il a traversés (aussi bien chez les Mpongwe que chez les Fang ou les Ashira) sont vraisemblablement des formes cultivées et pourrait éventuellement correspondre à l’espèce d’origine asiatique (*Dioscorea alata*) qui a été introduite en Afrique en même temps que le bananier. Dans les régions forestières traversées par Du Chaillu, on trouve une quinzaine d’espèces d’ignames sauvages, la plupart comestibles, assez abondantes et ne nécessitant pas de traitement de détoxication. Ces ignames ont vraisemblablement constitué la nourriture de base des premiers habitants du continent africain et certaines, encore actuellement consommées, sont à l’origine de formes cultivées.



L’une des espèces d’ignames originaires du continent africain, *Dioscorea dumetorum*, produit, à l’état sauvage, un tubercule toxique exigeant une préparation spéciale; Il en existe cependant des variétés cultivées non toxiques dont le tubercule est très apprécié.

Une autre plante lianescente indigène, la “ courge à graines ” (*Cucumeropsis mannii*) est particulièrement appréciée. Sa culture, encore de nos jours, fait l’objet de règles strictes interdisant l’accès au tapis de verdure formé des tiges fragiles qui rampent au sol ou sur les restes de bois calciné provenant du premier brûlis d’une parcelle de forêt. Lorsque les fruits arrivent à maturité, ils sont écrasés et les graines en sont extraites pour être rapportées au village et mises à sécher. Ainsi, Du Chaillu décrit un village littéralement recouvert de ces graines en cours de séchage. Il en précise ensuite la préparation culinaire qui exige un travail laborieux : chaque graine est extraite de sa coque et l’ensemble est pilé dans un mortier pour former une pâte homogène ; puis la pâte est mise à cuire, enrobée dans des feuilles ou placée dans un vase de terre cuite. Cette préparation délicieuse, très douce, est beaucoup plus qu’un condiment accompagnant le gibier au cours des repas festifs.



Une plantation de courges à graines (*Cucumeropsis mannii*) est un lieu très protégé, dans la forêt du Gabon

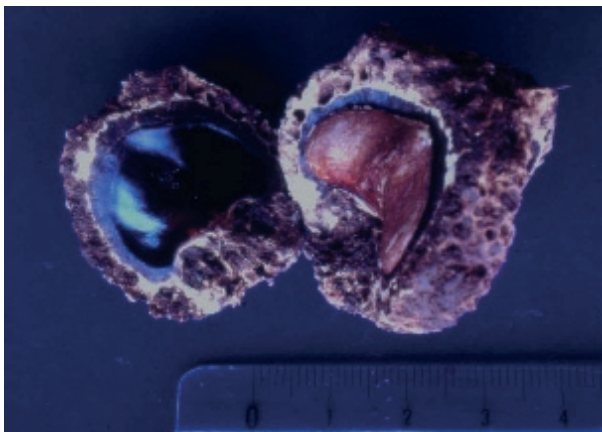
C’est au cours de son premier voyage, après avoir quitté la mangrove et ses mangliers (*Rhizophora mangle*), puis ce qu’il nomme les “ aloe trees ” (arbres du genre *Pandanus*) dont les feuilles épineuses lui ont lacéré les habits, que Du Chaillu découvre un vaste espace ouvert dans la forêt. Il nous décrit alors comment se déroule l’installation d’une plantation. Cette ouverture dans la forêt résulte de l’abattage des arbres dont les troncs sont laissés au sol où ils forment un enchevêtrement inextricable. Chez les Fang, comme partout en Afrique tropicale, ce sont les hommes qui mettent à bas la forêt en début de saison sèche. Avec les outils de fer alors disponibles, cette préparation de la plantation demande un effort extrême ; toutefois Du Chaillu a remarqué par la suite (dans la région de Olenda) que les plus gros arbres de la lisière pouvaient être éliminés en écorçant la base du tronc et sont laissés en place avant d’être brûlés. Après avoir brûlé, en fin de saison sèche, tout ce qui est combustible dans l’abattis, ce sont les femmes qui doivent, avant les premières pluies, semer les graines ou mettre en terre les jeunes pousses de bananiers et les boutures de manioc, au milieu des restes d’arbres partiellement calcinés. Il fait souvent la remarque que les populations ne cultivent jamais en abondance et que la famine sévit en règle générale, exception faite des Ashira chez qui il reconnaît que les femmes sont très laborieuses.



## Les ressources de la forêt

Les plantes sauvages comestibles marquent également les différences entre les régions traversées et les pratiques et préférences alimentaires des différentes ethnies. Ces ressources de cueillette sont parfois considérées par Du chaillu comme des aliments de disette. Par exemple lorsqu'il arrive, au mois d'août 1853, dans un village complètement démuní de ressources vivrières, chez les Fang des bords du Rio Muni, il observe la consommation des noix d'un palmier (probablement du genre *Raphia*) qu'il faut débarrasser de leur coque et laisser tremper dans l'eau pendant 24 heures pour supprimer leur amertume.

Heureusement, on lui apporte alors d'autres fruits et graines directement consommables que l'on peut identifier d'après ses descriptions, bien qu'il n'en donne pas les noms vernaculaires : ce sont notamment les « trois ou quatre graines huileuses renfermées dans une noix ronde très dure, qui, une fois grillées, deviennent non désagréables » ; ou encore « des grappes de fruits rouges poussant directement sur le tronc, dont la pulpe est juteuse et d'un goût plaisant ». Ces descriptions sont suffisamment précises pour que nous puissions identifier les graines de *Panda oleosa*, provenant d'un arbre abondant dans les forêts du nord-ouest, ainsi que les fruits de plusieurs espèces du genre *Trichoscypha*, actuellement nommé « raisin de brousse », dont la cauliflorie (l'inflorescence se développe directement sur le tronc) est une caractéristique.



Les graines de *Panda oleosa* sont extraites d'une coque très épaisses. Elles peuvent être consommées crues ; ou bien elles peuvent servir à constituer une sauce onctueuse.



Le « raisin de brousse » (l'une des espèces du genre *Trichoscypha*) se développe sous la forme de grosses grappes accrochées directement sur le tronc



Au cours de son voyage chez les Nkomi, en remontant la Ngounié, il note le nom vernaculaire “ ndika ” ou “ odika ” servant à désigner une préparation à base des graines huileuses correspondant à un fruit qu’il désigne comme une “ mangue sauvage ” (un terme encore utilisé de nos jours). Il s’agit des fruits d’un très bel arbre, *Irvingia gabonensis*, commun dans la forêt. En fait cette espèce existe également en région Fang, mais la production des fruits étant saisonnière, il n’est pas surprenant qu’il ne l’ait pas remarqué au début de son voyage. Les fruits de cet arbre renferment un gros noyau plat facile à casser pour en extraire la graine oléagineuse. Pilées puis bouillies, ces graines forment une pâte qui est séchée sous la forme d’un gros pain extrêmement dur qui peut se conserver longtemps. Dans ces régions forestières tropicales, chaudes et très humides, c’est même la seule denrée comestible qui peut se conserver un an, voire deux ans. En cuisant, avec la viande ou le poisson, des petits morceaux raclés sur ce pain compact, on obtient une sauce brune délicieuse, qui, au Gabon de nos jours, est appelée “ sauce chocolat ”.



Ce grand arbre de la forêt du gabon (*Irvingia gabonensis*) produit un fruit à pulpe jaune comestible dit « mangue sauvage »; mais les grosses graines en sont également récoltées pour confectionner une pâte qui durcit et pourra être utilisée pour obtenir le sauce dite « sauce chocolat »

A la fin de son premier voyage vers l'est, le 20 décembre 1958, chez les Apingi, Du Chaillu remarque un bel arbre nommé Ashangou, couvert de fruits ovales, plus gros que des olives, rouge sombre, que l'on consomme bouillis. Comme on lui raconte que cet arbre, et de nombreux autres tout autour, ont été plantés par le grand père, Du Chaillu est amené à dire qu'il y a là un exemple de droit de propriété. Il s'agit certainement de l'espèce *Dacryodes edulis*, actuellement nommée safoutier et très communément plantée près des villages car son fruit, le safou, fait l'objet d'un commerce régional (on en trouve même actuellement vendus dans certains quartiers de Paris). La pulpe cuite de ce fruit au goût exceptionnel — avec un fort parfum de thérébentine qui peut dérouter au premier essai, mais dont on ne se lasse plus par la suite — se consomme avec un peu de sel. Cependant, l'origine forestière d'une forme sauvage du safoutier doit être confirmée (une étude est en cours sur la variabilité génétique de l'espèce). Par contre, une autre espèce, *Dacryodes buettneri*, qui est un très grand arbre sauvage produit des fruits au goût analogue mais plus petits que ceux de la forme cultivée.



La partie consommable des fruits du safoutier, *Dacryodes edulis* est la pulpe grasse qui entoure la graine ; une rapide cuisson à l'eau bouillante suffit à lui donner une douce consistance.

Lors de son deuxième voyage, quand il arrive, au mois de mars 1865, dans la région montagneuse de Tandou, Du Chaillu a l'occasion d'observer l'utilisation d'un autre aliment très recherché la " noix de koola ". D'après les récits de la collecte de ces graines tombées au sol et de leur consommation immédiate, il ne s'agit pas de la noix de kola (*Cola nitida*) qui est commercialisée dans toute l'Afrique tropicale pour être mastiquée comme excitant, mais très certainement du fruit de *Coula edulis*, un arbre indigène localement fréquent dont les graines, protégées par une coque fine ont la consistance d'une énorme noisette (au Gabon, le terme français de 'noisette' désigne cette graine). Une trentaine de ces graines constituent, d'après Du Chaillu, un véritable repas.

## Les viandes, les condiments et les produits enivrants

Les viandes des gibiers constituaient — et constituent encore actuellement — les mets les plus prestigieux, ceux que l'on offre à ses invités. Voici par exemple la liste impressionnante des plats, d'abord testés par un goûteur afin de bien prouver qu'il ne sont pas empoisonnés, puis consommés par le roi et son invité blanc au cours d'une grande fête (*Botal Feast*) : différentes pièces de viande d'éléphant, dont une patte bouillie et fumée, du crocodile, un petit singe rôti d'une seule pièce, un cuisse de potamochère (*wild boar*), une langue de buffle cuisinée dans la sauce ndika (pâte de graines de mangue sauvage), une antilope, une loutre, une gazelle, un dugong, des tortues et toutes sortes de poissons et autre friandises africaines. Le tout était accompagné de grands paniers de bananes plantains qui, pour Du Chaillu, " étaient à consommer en guise de pain ".



Préparation d'un cérophaphe bleu qui sera cuisiné en utilisant les graines oléagineuses de la forêt

Cependant, la chèvre est l'animal le plus souvent offert en guise de cadeau de bienvenue lorsqu'un voyageur arrive dans un village. En fait, les animaux d'élevage sont peu nombreux et Du Chaillu a vu des porcs domestiques dans un seul village Ashira. Les volailles sont relativement fréquentes, et, remarque-t-il elles ne sont jamais enfermées dans un poulailler. Elles se réfugient, la nuit, sur les plus hautes branches d'un arbre pour échapper aux prédateurs, et, dit-il, pour éviter d'être mises à la casserole.

Dans certaines régions traversées, le gibier faisait totalement défaut et Du Chaillu a souvent souffert d'un manque de viande. Il décrit d'ailleurs la " faim de viande " comme une réalité omniprésente dans le monde forestier, désignée par le terme " gouamba " chez les Fang. Cela mène-t-il au cannibalisme ? D'après ses descriptions, il semble bien que la chair humaine était alors consommée, et même celle de cadavres déterrés. Cependant, les observations ethnologiques plus récentes ont jeté le doute sur la réalité de l'anthropophagie en tant que contribution substantielle à l'alimentation pour mettre l'accent sur sa dimension symbolique qui consiste à s'accaparer des vertus de son ennemi en l'ingérant. On peut donc se demander si Du Chaillu n'a pas été quelque peu mystifié par le roi Ashira Kemandji qui lui offrit un esclave bien gras pour son dîner et lui fit la remarque suivante à propos des esclaves que les blancs emportent dans leurs lointaines contrées : " Ne le engraissez-vous point pour les manger ? ".



D'ailleurs Du Chaillu évite systématiquement de consommer les aliments déjà cuits qui lui sont offerts, non seulement pour éviter d'être empoisonné, mais surtout parce qu'il pense que de la chair humaine aurait pu cuire dans le récipient de préparation. Et, bien qu'il ait toujours surveillé son propre cuisinier, cela ne l'a pas empêché d'être victime d'une tentative d'empoisonnement par l'arsenic dont il dispose en grande quantité pour la préparation de ses échantillons zoologiques.

Pour sa propre consommation, il n'oublie jamais d'emporter une grande quantité de sel (50 kg lorsqu'il part de la côte et remonte le Rio Muni) car cette denrée est extrêmement rare vers l'intérieur des terres. En revanche, il utilise les épices disponibles sur place, notamment le poivre local (*Piper guineense*), les piments et le gingembre, auxquels il attribue des vertus contre toutes sortes de maladies, éventuellement complémentaires de son assortiment de médicaments (quinine, laudanum, calomel, etc.) et du Brandy qu'il garde toujours auprès de lui.



Préparation du poivre *Piper guineense*, collecté en forêt

Le vin de palme est parfois utilisé comme “ coupe-faim ” mais il est généralement consommé comme excitant, soit avec modération par certains, soit sans limite, jusqu'à une ivresse incontrôlable. Il est obtenu par une rapide fermentation de la sève qui s'écoule d'une inflorescence coupée au sommet d'un palmier à huile (*Elaeis guineensis*). Chez les Ashira, grands cultivateurs de bananiers plantains, une autre boisson alcoolisée est fabriquée à base des bananes bien mûres qui, plongées dans l'eau, fermentent pendant deux à trois jours dans des jarres en terre cuite de 20 à 30 litres. Dans la même région, le miel des abeilles sauvages, très recherché, peut aussi être utilisé pour fabriquer un hydromel dont les vertus enivrantes sont tout aussi reconnues que celles du vin de palme ou de la bière de banane.

Les Ashira et les Apingis sont les seules tribus à cultiver le cannabis (*Cannabis indica*) dont l'utilisation excessive peut conduire à la folie : ainsi Du Chaillu voit s'enfuir en forêt un homme totalement délirant, victime de cette drogue. Une autre plante l'iboga (*Tabernanthe iboga*) dont une drogue, extraite de la racine, sert dans les cérémonies du Mbwéti ; mais, curieusement, elle n'est jamais mentionnée dans les récits de Du Chaillu.

### **Autres plantes, autres usages, autres croyances**

Du Chaillu nous présente, dans un cadre que l'on pourrait définir actuellement comme de l'ethnobotanique, l'histoire fascinante du poison d'épreuve. L'extrait de racines de Mboundou (*Strychnos icaia*, une plante qui fut identifiée d'après un dessin de la feuille qu'il expédia à un botaniste) est potentiellement mortel, même dans le cadre des usages traditionnels. La description des pratiques et des conséquences de l'épreuve de vérité — celui qui boit l'extrait de *mboundou* ne devrait mourir que s'il est coupable — correspond à des récits qui font encore partie de la tradition orale. Du fait que la mort d'une personne n'est jamais considérée comme " naturelle " mais qu'elle doit être attribuée à un responsable, le poison d'épreuve est utilisé dans les nombreux cas.

Un arbre nommé oloumi (*Copaifera religiosa*) est utilisé dans un but propitiatoire. C'est un arbre majestueux dont il a remarqué le grand tronc lisse près du fleuve Akaka. L'écorce en est arrachée sur une hauteur de près de vingt pieds. Les morceaux d'écorce servent à faire une décoction dont les vertus sont à la fois cicatrisantes et bénéfiques au destin. Avant une longue expédition, on s'en asperge tout le corps afin de mettre la chance de son côté et d'être plus astucieux que les partenaires avec lesquels on va traiter les affaires.

Les pratiques et les croyances rapportées dans les récits de Du Chaillu et le contexte socioculturel dont elles forment la trame sont encore vivantes de nos jours, en particulier dans le domaine des préférences alimentaires et des interdits. Dans chaque région, dans chaque ethnie, mais également pour chaque individu, il existe des prescriptions et des tabous qui proviennent de l'histoire du lignage, marquant les personnalités et différenciant les cultures.